





Proste ciastka

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 5 gramów
- cukier - 100 gramów
- żółtka - 2 sztuki

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 190 °C. Nasmarować blachy tłuszczem i/lub wyłożyć je papierem do pieczenia.
2. Pokroić Kasię na małe kawałki.
3. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia do dużej miski. Dodać cukier, szczyptę soli, żółtka i Kasię i wymieszać drewnianą łyżką, ręcznym mikserem lub szybko zimnymi dłońmi na sztywne ciasto (nie mieszać zbyt długo!).
4. Owinąć ciasto w folię spożywczą i pozostawić przez 30 minut do schłodzenia w lodówce.
5. Posypać powierzchnię roboczą niewielką ilością mąki i rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 5 mm. Wyciąć kształty wykrojnikami i układać je na blasze do pieczenia. Ewentualnie można formować z ciasta kulki i spłaszczać je lekko na blasze, aby uzyskać zwykłe okrągłe ciastka.
6. Piec w piekarniku przez 15-20 minut, aż będą lekko brązowe. Pozostawić ciastka do schłodzenia na blasze.
7. Na koniec posypać cukrem (opcjonalnie). Ciastka te doskonale smakują same, ale dla odmiany można dodać kawałki czekolady lub bakalie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl